

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO
TARTA DE QUESO LIMON-PASTELERIA BUENAVISTA	1002300000000.	QLI

FABRICANTE	NOMBRE DEL FABRICANTE		
	PASTELERIA BUENAVISTA SL		
	DIRECCIÓN		
	CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40	CP 08030	NIF B65277923
Nº R.S.I.:		20.10064/CAT - 20.08919/CAT	PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA

## DESCRIPCIÓN (breve descripcion del producto)

Crujiente galleta rellena de un esponjoso queso cubierto de mermelada de limón

## INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

**QUESO** [Agua, queso en polvo ( Leche desnatada en polvo, Queso en polvo, Glucosa, Almidon de trigo, Almidón modificado, Aceite vegetal, Azúcar (sacarosa),Aroma y Sal); queso (Leche desnatada, cultivo específico de maduración y cuajo); huevo; aceite, azúcar, queso cabrales (Queso de cabrales DOP 89%, nata, grasas vegetales, conservantes E202 y E234)] **GALLETA** [ Galleta (Harina de trigo, azúcar, dextrosa, almidón de trigo y de maíz, albúmina de huevo, suero de leche, leche desnatada en polvo, rmulgentes: E471 , E472b, E477, gasificantes: E450i, E500ii grasa vegetal, sal, espesante E 415, enzimas y aroma.); harina de trigo, margarina (grasas y aceites: grasas vegetales; agua; emulgentes: lecitinas, E471; acidulante: ácido cítrico; conservante: E202; aromas; colorante: E160a(ii).Porcentaje de grasa : 80 %), huevo]; **MERMELADA LIMON** ( Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, confitura de fruta, almidón modificado (E-1442),glicerina, estabilizantes (E-460, E-466), acidulante (E-334, E-300), conservante (E-202), sal, colorantes autorizados (Extracto aromático, E-161b) y aroma), **CARAMELO LIQUIDO** (Caramelo sulfito amoniacal (E150d)).

## MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

## IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo

Unidad: 30Cm  
Ancho Unidad: 30Cm  
Alto Unidad: 2.5Cm  
Peso Neto Unidad: 1,705kg



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA		CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO																												
TARTA DE QUESO LIMON-PASTELERIA BUENAVISTA		1002300000000.	QLI																												
PRODUCTO	<p>REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0° a 5° max) Este producto tiene una duración de 20 días en refrigerado. <b>CONGELACION: Conservar en congelador (min -18° a -22° max)</b> <b>Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.</b> <b>Una vez descongelado conservar a 0° - 2° como máximo 24h</b> <b>(Este producto pierde al congelar puesto que el azucar glas al congelarse y descongelarse queda diferente, no afecta al sabor solo al aspecto.)</b></p>																														
	<p><b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b> (contenido en alergenosen según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean &lt;10ppm)</p>																														
	<table><tbody><tr><td>Cereales que contengan gluten</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>Frutos de cáscara</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Crustaceos y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Apio y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Huevos y derivados</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>Mostaza y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Pescado y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Sésamo y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Cacahuetes y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Anhídrido sulfuroso y sulfitos</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Soja y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Altramuces y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Leche y derivados (incluída la lactosa)</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>Moluscos y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr></tbody></table> <p>Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008</p>			Cereales que contengan gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara	<input type="checkbox"/>	Crustaceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Apio y derivados	<input type="checkbox"/>	Huevos y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>	Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>	Cacahuetes y derivados	<input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja y derivados	<input type="checkbox"/>	Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>	Leche y derivados (incluída la lactosa)	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>
	Cereales que contengan gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara	<input type="checkbox"/>																											
Crustaceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Apio y derivados	<input type="checkbox"/>																												
Huevos y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>																												
Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>																												
Cacahuetes y derivados	<input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	<input checked="" type="checkbox"/>																												
Soja y derivados	<input type="checkbox"/>	Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>																												
Leche y derivados (incluída la lactosa)	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>																												
<p><b>EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:</b></p>																															
<table><tbody><tr><td>Cereales que contengan gluten</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Frutos de cáscara</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Crustaceos y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Apio y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Huevos y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Mostaza y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Pescado y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Sésamo y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Cacahuetes y derivados</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>Anhídrido sulfuroso y sulfitos</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Soja y derivados</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>Altramuces y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>Leche y derivados (incluída la lactosa)</td><td><input type="checkbox"/></td><td>Moluscos y derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr></tbody></table>			Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/>	Frutos de cáscara	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustaceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Apio y derivados	<input type="checkbox"/>	Huevos y derivados	<input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>	Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>	Cacahuetes y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	<input type="checkbox"/>	Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>	Leche y derivados (incluída la lactosa)	<input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>	
Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/>	Frutos de cáscara	<input checked="" type="checkbox"/>																												
Crustaceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Apio y derivados	<input type="checkbox"/>																												
Huevos y derivados	<input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>																												
Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>																												
Cacahuetes y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	<input type="checkbox"/>																												
Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>																												
Leche y derivados (incluída la lactosa)	<input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>																												
<p><b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b> (contenido en nutrientes por 100g de producto)</p> <table><tbody><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>224</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>6,1</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>8,51</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g)</td><td>30,8</td></tr><tr><td>Sales minerales (g)</td><td>1,13</td></tr></tbody></table>			Energía (Kcal)	224	Proteínas (g)	6,1	Grasas (g)	8,51	Hidratos de carbono (g)	30,8	Sales minerales (g)	1,13																			
Energía (Kcal)	224																														
Proteínas (g)	6,1																														
Grasas (g)	8,51																														
Hidratos de carbono (g)	30,8																														
Sales minerales (g)	1,13																														
<p><b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE</b> (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)</p>																															

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

PRODUCTO	NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO
	TARTA DE QUESO LIMON-PASTELERIA BUENAVISTA	1002300000000.	QLI
	REFRIGERACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en lugar fresco 0 a 5°. Conservar refrigerado 0-10°.		
	CONGELACIÓN :Mantener el producto durante su transporte en congelación (-18°C).		
	Conservar congelado (-18°C) Conservar una vez descongelada (0 a +4°C)		
	VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/ensado)		
	Refrigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15 días		
	Congelado: 6 meses Refrigerado después de su descongelación: 24 horas		

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)	
	Tarta de 1,705kg aprox. sobre blanda de cartón parafinada NEGRA apta para alimentación.	
	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)	
	Caja de cartón amarilla 0282X0280X0090 PESO BRUTO CAJA 0,205KG.	
	CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)	
	Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes, código de barras, número de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alérgenos.	
	PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)	
	150u por PALET STANDARD (ALTURA 1,62 CM), 6 CAJAS POR PISO, 25 PISOS, 286kg aprox.	

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	17/04/2013	2
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	07/01/2014	3
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	10/11/2014	4